



MAZAL

— MARRAKECH • BEIRUT —



MOROCCAN FINE
DINING EXPERIENCE

EXPERIENCIA DE ALTA COCINA MARROQUÍ

MENÚ DEGUSTACIÓN MARRAKECH

RD\$3,900 / US\$68
por persona

Incluye:

CÓCTEL DE BIENVENIDA MAZAL

ENTRANTES

SELECCIÓN DE ENSALADAS
MARROQUÍES TRADICIONALES

TRÍO DE BRIOUATES CRUJIENTES

PLATO PRINCIPAL

TAJINE DE POLLO CON
LIMÓN CONFITADO Y ACEITUNAS



CUSCÚS TRADICIONAL DE
CORDERO CON SIETE VERDURAS

POSTRES

SELECCIÓN DE PASTELERÍA MARROQUÍ

TÉ TRADICIONAL
MARROQUÍ A LA MENTA

MARRAKECH



NOTA DE PRECIOS

Los precios no incluyen 18% ITBIS ni 10% de servicio.

MENÚ ROYAL
MARRAKECH
RD\$9,900 / US\$174
para 2 personas

Incluye:

CÓCTEL SIGNATURE MAZAL

ENTRANTES

SELECCIÓN DE ENSALADAS
MARROQUÍES TRADICIONALES

PASTILLA DE MARISCOS



PASTILLA TRADICIONAL DE POLLO
CON ALMENDRAS Y CANELA

PLATO PRINCIPAL

TAJINE DE TERNERA CON CIRUELAS
Y ALMENDRAS TOSTADAS



TAJINE DE MARISCOS ESTILO ESSAOUIRA

POSTRES

SURTIDO DE PASTELERÍA MARROQUÍ

1 BOTELLA DE VINO O CAVA GRANDE.
PARA 2 PERSONAS

TÉ TRADICIONAL
MARROQUÍ A LA MENTA

NOTA DE PRECIOS

Los precios no incluyen 18% ITBIS ni 10% de servicio.

MENÚ IMPERIAL MARRAKECH

4 personas

RD\$24,900 / US\$437

6 personas

RD\$34,900 / US\$612

8 personas

RD\$42,900 / US\$753

Incluye:

CÓCTEL SULTÁN DE MAZAL

CHAMPÁN BRUT, AZAFRÁN MARROQUÍ, AGUA
DE AZAHAR, PERA, ROSA Y NARANJA FRESCA.

ENTRANTES

SELECCIÓN DE ENSALADAS
MARROQUÍES TRADICIONALES

TRÍO DE BRIOUATES CRUJIENTES

PASTILLA DE MARISCOS



PASTILLA TRADICIONAL DE POLLO
CON ALMENDRAS Y CANELA

PRIMER PLATO

TAJINE DE CORDERO CON HIGOS RELLENOS



PALETILLA DE CORDERO DE CELEBRACIÓN:
EL FAMOSO MECHOU

SEGUNDO PLATO PRINCIPAL

CALAMARES RELLENOS



PATAS DE TERNERA
CON GARBANZOS Y PASAS « HARGMA »

POSTRES

PASTILLA DE LECHE PERFUMADA CON AGUA
DE AZAHAR Y ALMENDRAS TOSTADAS.

1 BOTELLA DE VINO PREMIUM

POR CADA 2 PERSONAS

TÉ TRADICIONAL
MARROQUÍ A LA MENTA

**Recepción VIP personalizada • Mesa Imperial reservada
• Servicio premium dedicado**

Las creaciones más exclusivas de MAZAL, inspiradas en las mesas
imperiales de Marruecos y elaboradas con los ingredientes más nobles
de nuestra tradición culinaria.

MENÚ MARRAKECH A LA CARTA

ENTRADAS

SELECCIÓN DE ENSALADAS MARROQUÍES

RD\$ 870 / US\$15

Una colorida selección de sabores emblemáticos de Marruecos: zaalouk de berenjenas ahumadas, taktouka de pimientos asados, zanahorias al comino y ensalada fresca.

TRÍO DE BRIOUATES CRUJIENTES

RD\$990 / US\$17

Delicados hojaldres dorados y crujientes, rellenos según la inspiración del Chef.

PASTILLA TRADICIONAL DE POLLO CON ALMENDRAS Y CANELA

RD\$1,450 / US\$25

La especialidad más emblemática de Fez, combinando pollo especiado, almendras tostadas, canela y finas capas de masa crujiente.

PASTILLA DE MARISCOS

RD\$1,740 / US\$30

La joya de la gastronomía marroquí reinterpretada con pescado y mariscos seleccionados en un delicado equilibrio entre especias, frescura y textura.

TAJINES Y ESPECIALIDADES

TAJINE DE POLLO CON LIMÓN CONFITADO Y ACEITUNAS

RD\$1,425 / US\$25

Uno de los grandes clásicos de Marruecos, perfumado con azafrán, limón confitado y aceitunas.

TAJINE DE TERNERA CON CIRUELAS Y ALMENDRAS

RD\$1,710 / US\$30

Una receta ancestral donde la ternera se cocina lentamente durante horas hasta alcanzar una textura extraordinariamente tierna.

TAJÍN BEREBER DE TERNERA CON VERDURAS

RD\$1,710 / US\$30

Buey guisado a fuego lento, verduras de temporada, guisantes y tomates, delicadamente sazonados con especias bereberes y hierbas frescas.

TAJINE DE CORDERO CON HIGOS RELLENOS

RD\$1,995 / US\$35

Cordero cocinado a fuego lento hasta alcanzar una suavidad excepcional, acompañado de higos delicadamente rellenos.

NOTA DE PRECIOS

Los precios no incluyen 18% ITBIS ni 10% de servicio.

BROCHETAS MARROQUÍES A LA CHERMOULA

Carnes marinadas durante horas en especias tradicionales y asadas a la perfección.

RD\$1,995 / US\$35

TAJINE DE MARISCOS ESTILO ESSAOUIRA

Inspirado en la costa atlántica marroquí, combina mariscos frescos y aromas mediterráneos.

RD\$ 2,320 / US\$40

CUSCÚS

CUSCÚS TRADICIONAL DE CORDERO CON SIETE VERDURAS

El plato más representativo de Marruecos servido con verduras de temporada y cordero cocinado

RD\$ 2,320 / US\$40

OPCIÓN VEGETARIANA DISPONIBLE

RD\$1,450 / US\$25

ACOMPAÑAMIENTOS

PAN MARROQUÍ ARTESANAL

RD\$600 / US\$10

ACEITE DE OLIVA PREMIUM Y ACEITUNAS MARROQUÍES

RD\$600 / US\$10

POSTRES

SURTIDO DE PASTELERÍA MARROQUÍ

RD\$1,320 / US\$22

NARANJAS FRESCAS CON CANELA

RD\$840 / US\$14

PASTILLA DE LECHE AL AZAHAR Y ALMENDRAS TOSTADAS

RD\$980 / US\$16

BEBIDAS

TÉ TRADICIONAL MARROQUÍ A LA MENTA

RD\$600 / US\$10

NOTA DE PRECIOS

Los precios no incluyen 18% ITBIS ni 10% de servicio.

ESPECIALIDADES POR ENCARGO

24 HORAS DE ANTELACIÓN

Platos tradicionales preparados exclusivamente bajo reserva para garantizar una experiencia auténtica y una elaboración perfecta.

Selecciones especiales recomendadas por nuestra Chef, preparadas según recetas tradicionales transmitidas de generación en generación.

LENGUA DE TERNERA AL ESTILO MARROQUÍ

RD\$2,320 / US\$40

Una receta tradicional marroquí preparada con lengua de ternera cocida lentamente durante horas, perfumada con especias orientales y servida en una delicada salsa casera con zanahoria y hongos, llena de sabor y autenticidad.

CALAMARES RELLENOS

RD\$2,320 / US\$40

Tiernos calamares cuidadosamente rellenos con una mezcla aromática de ternera y arroz, inspirada en la cocina mediterránea y marroquí, cocinados lentamente para lograr una textura excepcional al azafrán de Taliouine.

SELECCIÓN PATRIMONIAL DEL CHEF

Una joya de la gastronomía marroquí, transmitida de generación en generación y elaborada según las más puras tradiciones culinarias del Reino de Marruecos.

RFISSA TRADICIONAL

RD\$8,840 / US\$155

MAZAL Para compartir – 4 personas

Uno de los platos más emblemáticos y reconfortantes de la gastronomía marroquí. Pollo cocinado lentamente con cebollas caramelizadas, lentejas y la tradicional mezcla de especias, servido sobre delicadas láminas de trid (masa) artesanal que absorben todos los aromas del caldo. Acompañado de caldo especiado preparado según la auténtica tradición familiar marroquí.

TANJIA TRADICIONAL DE

RD\$8,840 / US\$155

MARRAKECH Para compartir – 4 personas

Tierna carne de cordero cocinada lentamente con ajo, limón confitado, azafrán y especias marroquíes, siguiendo la tradición de Marrakech.

TAJINE DE CORDERO CON PATATAS Y AZAFRÁN DE

RD\$8,840 / US\$155

TALIOUINE Para compartir – 4 personas

Tierna carne de cordero cocinada lentamente con ajo, limón confitado, azafrán y especias marroquíes, siguiendo la tradición de Marrakech.

NOTA DE PRECIOS

Los precios no incluyen 18% ITBIS ni 10% de servicio.



EN MAZAL, CADA DETALLE CUENTA UNA HISTORIA.
VIVA MARRUECOS EN CADA MOMENTO.